



OBTENÇÃO DE AZEITE DE TUCUMÃ (*Astrocaryum vulgare* Mart.) E SUA VIABILIDADE COMO SUBSTITUTO AO AZEITE DE PALMA

DAMASCENO, Fabiolla dos Santos¹; BATISTA, Richelle Santa Maria²; Mota, Rafael Vitti³; OLIVEIRA, Maria do Socorro Padilha de⁴; ABREU, Laura Figueiredo⁵

^{1, 2, 3}Universidade do Estado do Pará (UEPA), ⁴Embrapa Amazônia Oriental/ Belém-PA

Este trabalho teve como objetivo a obtenção do azeite de tucumã e sua viabilidade como substituto ao azeite de palma na formulação de vatapá. Para a obtenção do produto foram utilizadas frutas da Embrapa Amazônia Banco Oriental de Germoplasma. O azeite foi obtido por prensagem mecânica, e avaliado quanto a composição físico-química, carotenoides, perfil em ácidos graxos e avaliação microbiológica. O azeite de tucumã foi avaliado sensorialmente quando incorporado à formulação de vatapá e comparada com a formulação básica utilizando azeite de palma. As duas formulações de vatapá foram analisadas sensorialmente utilizando teste afetivo de aceitação, com escala hedônica de 9 pontos, sendo avaliados os atributos de cor, aroma, sabor e impressão global. A polpa de tucumã apresentou teores de umidade (*in natura*), umidade (amostra seca), cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e fibras médias de $55,09 \pm 0,50\%$, $6,67 \pm 0,10\%$, $2,40 \pm 0,05\%$, $28,17 \pm 0,21\%$, $4,08 \pm 0,11\%$, $10,50 \pm 0,40\%$ e $58,67\%$, respectivamente. O processo de extração do azeite de Tucumã, teve um rendimento de 12%. O azeite apresentou índices de acidez e peróxido, impurezas insolúveis, matéria volátil e carotenóides totais de 4,13 mg KOH/g, 0,896 meq/kg, 4,683 g/100 g, 0,265 g/100 g e 948,32 µg/g, respectivamente. O principal carotenóide foi o β -caroteno, sugerindo a presença de carotenóides α -caroteno e fitoflueno e um quarto carotenóide, com absorção máxima a 456 nm. O óleo apresentou em sua composição os ácidos graxos C16:0, C18:0, C18:1, C18:2, em concentrações de 22,67, 5,84, 69,06, 2,43 e 25,10%, respectivamente, resultando em uma proporção de 25% de saturados e 75% de insaturados. Formulações de Vatapá, preparada com azeites de tucumã e palma, não apresentou diferenças significativas entre eles, quanto aos atributos de cor, aroma, sabor e impressão global. Todos os atributos avaliados tiveram notas médias e índice de aceitação acima de 7 e 80%, respectivamente. O azeite de tucumã apresentou-se como alternativa promissora em substituição ao azeite de palma em preparações alimentícias, bem como fonte nutricional de corantes naturais.

Palavras-chave: Tucumã; azeite; vatapá; avaliação sensorial.

¹ UEPA, Departamento de Tecnologia de Alimentos, bia.sd@hotmail.com

² UEPA, Departamento de Tecnologia de Alimentos richelletecmat@hotmail.com

² UEPA, Departamento de Tecnologia de Alimentos vittimota@uepa.br

⁴ EMBRAPA, Departamento de Recursos Genéticos socorro-padilha.oliveira@embrapa.br

⁵ EMBRAPA, Departamento de Agroindústria laura.abreu@embrapa.br